

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Modi Active Power

Modell: W20PAR

Cod: W11198100001



Schockfroster Modi Active-Version 20 Einschübe Power, Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. Zentralkühlungssystem mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 80 Kg; Leistung Schockfrostdung +90/-18°C - 60 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, manuelle Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCWK-, FKW-frei). Mechanisches Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Dreikammer-Magnetdichtung, leicht austauschbar und Kernfühler mit Schraubverschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Abnehmbare Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung. Standardausrüstung: 10 x GN2/1-EN60x80 Auflageschienen. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Technische Daten

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Arbeitsplatte: | 4 cm Dicke |
| Bruttokapazität: | 513 lt |
| Betriebstemperatur: | -40°+65°C |
| Lüftungsbereich: | 25% - 100% |
| Luftbefeuchter: | Nicht verfügbar |
| Externe Kälteanlage: | Zentralkühlung |
| Leistung +90/+3: | 80 Kg |
| Leistung +90/-18: | 60 Kg |
| Kältemittel: | R452a (GWP=2.141) |
| Abtauung: | Erzwungene Luft |
| Ventil: | Mechanische Ausdehnung |
| Außenmaße: | 1100×1045×1843 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 1180×1125×1905 mm |
| Spannung/Frequenz: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Kälteleistung: | 9820 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +45°C |

Eigenschaften

| | |
|----------------------------|---|
| Funktionen: | Schockkühlung, Schockfrostdung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus |
| Standardausrüstung: | 10 Auflageschienen GN2/1, EN60x80 |
| Kontrolle: | 4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss |
| Türen: | Mit Anti-Geruchs-System |
| Türdichtung: | Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar |
| Kernfühler: | Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar |
| Isolierung: | 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei |
| Ausführung Innen/Außen: | Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. |
| Innenecken: | Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene |
| Griff: | CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark |
| Führung und Gleitschienen: | CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner |
| Füße: | Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm |
| Cosmo: | Wi-Fi-Fernbedienungssystem |

Zubehör und Ausführungen

| | |
|--|--|
| Pulverbeschichtung mit RAL Farbe | Niedrigere Fuß H 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Roste GN1/1 aus CNS |
| Türanschlag wechselbar | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Roste EN60x40 aus CNS |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Roste GN2/1 aus CNS |
| Andere Speisungen | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN2/1 |
| Offener Verflüssigungssätze W20TP für Z.K. | Auflageschienen Typ L 755 mm GN2/1-EN60x80 |
| Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W20T für Z.K. | Kompatibel zum Einfahr Horden Gestell Wagen von Rational 102 |

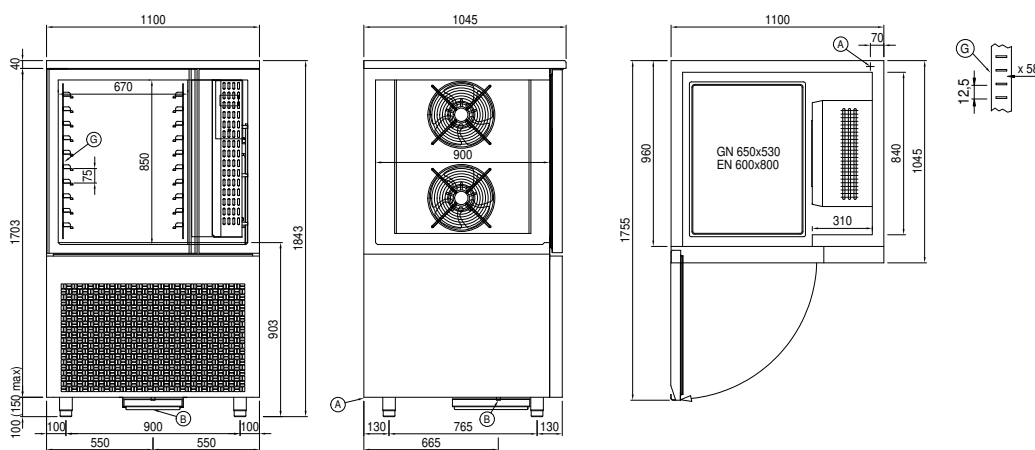
Technische Details Kälteaggregat

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Kältemittel: | R404-R452a |
| Bruttogewicht: | 80 Kg |
| Außenmaße: | 1030×980×590 mm |
| Röhreförderleistung: | 12 mm |
| Gasröhre Austritt | 28 mm |
| Röhreansaugung: | |
| Kälteleistung: | VT. -10°C Kond. +45°C |

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der MODI-Schockfroster über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. MODI ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stelleisten Steigung